

PIZZA-PARTYSERVICE

Erlebnis Partyservice

Auf den nächsten Seiten wird der Ablauf einer Pizzaparty an Ihrem Fest beschrieben.

- Der Pizzabäcker Mario erscheint ca. 2 Std. vor dem Essen auf dem Festplatz. Er bringt den Pizzaofen, die Bleche 24 cm, Teigroller, Schöpfbesteck, 2 Pfeffermühlen sowie vorbereitete Pizzazutaten mit. Die Pizzazutaten sind:
- Teig, Pizzasauce, Schinken, Salami, Peperoni, Tomaten, Knoblauch, Zwiebelringe, Speckwürfel, Mozzarella, Parmesan, Marinara-Mix, Thon, Sardellen, Ananas, Champignon, Oliven, Kapern, Artischocken, Mehl, Olivenöl, Pizzagewürz.
- Auf Wunsch werden selbstverständlich auch andere Pizzazutaten mitgebracht.
- Wenn möglich sollten auf dem Festplatz 2 Tische bereitstehen mit den Massen von ca. 130 cm mal 80 cm. Auf dem ersten Tisch werden die Pizzazutaten bereitgestellt, der zweite Tisch wird für das Auswallen des Teiges gebraucht.
- Der Pizzaofen wird mit Holz beheizt und braucht ca. 2 Std. um die Backtemperatur zu erreichen. Der Platzbedarf für den Ofen, der nur auf dem Autoanhänger bedient werden kann, ist ca. 300 cm in der Breite und 400 cm in der Länge. Die Bedienung des Ofens muss von der Längsseite her geschehen.

Vor Essensbeginn erklärt der Pizzabäcker den Gästen, die an der Pizzaparty geladen sind, den Ablauf sowie das Auswallen und Belegen der Pizzas.

Der anwesende Pizzabäcker wird die belegten Pizzas im Holzofen backen.

Die Backzeit der Pizzas wird je nach der Dicke des Belages ca. 3 bis 6 Minuten dauern.

Der Ofen fasst ca. 5 bis 6 Pizzas pro Backgang.

Für 40 bis 50 Personen dauert die Backzeit ca. 1 Stunde.

Haben Sie noch Fragen?

Rufen Sie mich doch an und verlangen Sie eine Offerte!

Tel. + Fax 032 682 24 32

E-Mail / pizza@engetschwiler.ch

www.engetschwiler.ch